



## BRIMI MOZZARELLA BIO HEUMILCH KUGEL 100 G



Artikelnummer:	2912
EAN - Code Produkt:	8002063211913
EAN - Code Verpackung:	8002063212033
Verkaufseinheit:	100 g
Zolltarif - Nummer:	04061030

**Produktbeschreibung:** Kugelförmiger, durch Labgerinnung hergestellter Frischkäse („Pasta - Filata“ - Käse) aus pasteurisierter Bio - Heumilch g.t.S.

**Zutaten:** Pasteurisierte Bio - Heumilch g.t.S., Salz, Lab, Kulturen

### Hergestellt und verpackt:

Brimi - Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges.  
Brennerstraße 2  
39040 Vahrn



Nährwertdeklaration	Mittelwert pro 100 g
Energie	1003 kJ / 242 kcal
Fett	18,8 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>13,7 g</i>
Kohlenhydrate	0,8 g
<i>davon Zucker</i>	<i>0,3 g</i>
Eiweiß	17,3 g
Salz	0,43 g

**Herkunft der Milch:** Die verwendete Heumilch g.t.S. stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen. Weiters wird erklärt, dass die Milch von Kühen stammt, denen nur Futtermittel, im Sinne der EU Verordnung 889/08 (Produktion und Kennzeichnung von ökologischen /biologischen Erzeugnissen) sowie Futtermittel, im Sinne der EU Verordnungen 304/2016 (Regulativ Heumilch) und nur gentechnikfreie Futtermittel, gemäß Landesgesetz vom 22.01.2001, Nr. 1 „Kennzeichnung gentechnikfreier Produkte“ und Richtlinie (EG) 1829/2003; 1830/2003 zugeführt werden.

### Sensorische Eigenschaften:

Aussehen außen: Weiße, glatte Oberfläche, typisches Aussehen eines Pasta-Filata-Frischkäse

Konsistenz: Weich, elastisch

Geruch / Geschmack: Frisch, rein-säuerlich, angenehm nach Milch und Rahm

### Chemisch - physikalische Eigenschaften:

Parameter	Grenzwert
Trockenmasse	35% - 39%
FIT - Gehalt	Min. 43%
Salz	0,3% - 0,9%
pH-Wert	5,00 - 5,60



### Mikrobiologische Freigabekriterien:

Das Produkt entspricht den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, CE Nr. 853/2004, CE 2073/2005 und CE 1441/2007 sowie nachfolgenden Änderungen und Integrationen:

Parameter	Grenzwert (KbE/g)
Koag. pos.	<100
Escherichia Coli	<100
Listeria monocytogenes	<100
Salmonella spp.	neg. / 25 g

### Verkaufseinheit:

Mozzarella Kugel in Salzlake im Plastikbeutel verpackt

Maße (L x B x H)	12,5 x 13,5 x 5 cm
Abtropfgewicht	100 g
Nettogewicht	180 g
Kodifizierung	Verbrauchsdatum, Produktionstag u. zeit
Deklaration in	IT, DE, SE, DK, FR, NL, RO, SK

**Haltbarkeit:** 28 Tage

**Haltbarkeit bei Lieferung:** 19 Tage

**Temperatur Transport – Lagerung:** 0°C - +6°C

### Kontaminanten:

Das Produkt entspricht den Kriterien von Reg. 1881/2006 sowie nachfolgenden Änderungen und Integrationen.

### Allergene:

Laut Reg. CE 1169/2011 enthält das Produkt Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Kreuzkontaminanten mit anderen Allergenen sind ausgeschlossen.

### Transporteinheit:

Verpackung	Karton
Maße Karton (L x B x H)	29,4 x 19,6 x 8,9 cm
Einheiten / Karton	8 x 100 g
Abtropfgewicht / Karton	0,8 kg
Bruttogewicht / Karton	Ca. 1,72 kg
Kartone / Lage	16
Lagen / Palette	11
Kartone / Palette	176
Gewicht / Palette	ca. 303 kg
Palettenhöhe	Ca. 114 cm
Verkaufseinheiten/Palette	1.408 Stück

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

**Dokument:** SP2912

**Version:** 03

**Datum:** 11/10/2021

**Geprüft vom Qualitätsmanager:** Pierpaolo Carboni

**Freigegeben vom Geschäftsführer:** Martin Mair

Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges.  
Brennerstraße 2, I-39040 Vahrn (BZ)  
Steuernr. – MwSt. Nr. – Handelsreg.: IT00099750218  
Genossenschaftsreg. BZ-Nr. A145458, Sek. I

T. +39 0742/271300 – F. +39 0472/271399

Centro Latte Bressanone Sog. Agr. Coop.  
Via Brennero 2, I-39040 Varna (BZ)  
Cod. Fisc. – P.IVA – Reg. d'Impresa: IT00099750218  
Reg. enti coop. BZ-N°. A145458, Sez. I

[www.brimi.it](http://www.brimi.it) – [info@brimi.it](mailto:info@brimi.it)